

Olio EVO – Vecchia Fattoria Castelli

Note storiche: Legato in maniera esclusiva al Comune di Casciana Terme Lari perché la zona di impianto, la lavorazione, la trasformazione e lo stoccaggio avvengono sul territorio comunale.

Caratteristiche del prodotto: L'olio EVO è caratterizzato da bassissima acidità oleica, dovuta allo stato sanitario e alla pronta molitura. Presenta un forte carattere fruttato, lievemente piccante e leggermente amaro. Colore tendente al verde in funzione del grado di maturazione dei frutti.

Materie prime del prodotto: Olive delle varietà: frantoio, leccino, pendolino, maurino, e moraiolo impiantate su terreni aziendali in Usigliano.

Procedimento di lavorazione: Molitura esclusivamente meccanica a freddo in frantoio locato nel Comune di Casciana Terme Lari effettuata entro le 24-48 ore dalla raccolta.

Luogo di produzione e lavorazione: Usigliano

COMUNE DI

CASCIANA TERME LARI

Vecchia Fattoria Castelli di Parasecoli Luca
Via della Cella, 4/B
Usigliano

